

0747239	Descripción del producto Debic Culinaire Original 20% UHT 6x2 L	
Activado el 28-02-20	Creado el 28-02-20	Spec./Rev. 0747239 [17]

Información general – Identificación del producto

Descripción artículo

	Descripción	Observaciones
Marca depositada	Debic	
Descripción del artículo (como entregado)	Debic Culinaire Original 20% UHT 6x2L	
Descripción artículo (breve)	DEBIC CULINAIRE ORIGINAL 6X2L	
Denominación legal	Nata cocina 20% M.G., UHT.	

Descripción códigos

	Descripción	Observaciones
Código Intrastat	19019099	
Código Intrastat International	90	

Información código de barra

	Tipología	Código	Formato Etiqueta
EAN artículo	EAN13	5410488821861	No aplicable
EAN caja	EAN13	5410488821328	C12813
EAN Pallet	EAN14	15410488821325	FFP001

Ingredientes

Declaración de ingredientes (EU1169/2011):

NATA; almidón modificado; estabilizadores: E466, E331, carragenato; emulsionante: E471.

0747239	Descripción del producto Debic Culinaire Original 20% UHT 6x2 L	
Activado el 28-02-20	Creado el 28-02-20	Spec./Rev. 0747239 [17]

Información Conservación/Distribución/Usuario

Condiciones de distribución y conservación

	Obj.	Min	Max	UdM	Observaciones
Temperatura producto sin abrir		2	7	°C	
Temperatura producto una vez abierto	4	2	7	°C	

Periodo de conservación

	Obj.	Periodo	Observaciones
Vida del producto sin abrir	183	días	
Vida del producto una vez abierto	4	días	

Condiciones de almacenamiento adicionales

Conservar en el frigorífico

Atmósfera protectora

	Sí	No
Envasado en atmósfera protectora		☒

0747239

Descripción del producto

Debic Culinaire Original 20% UHT 6x2 L

Activado el 28-02-20

Creado el 28-02-20

Spec./Rev. 0747239 [17]

Parámetros de calidad – Parámetros químicos

Parámetros de calidad – Parámetros físicos

Valores físicos

		Núm.	Min	Max	UdM	Método	Observaciones
Densidad	-	1,0105			g/ml		

Parámetros de calidad – Parámetros organolépticos

Valores organolépticos

	Descripción
Aspecto	
Olor	
Sabor	
Color	

Parámetros de calidad – Parámetros microbiológicos

Análisis microbiológico

	n	c	m	M	UdM	Método	Observaciones
Gérmes totales	5	0	0	0	cfu/g	ISO 4833	
Monocitógenos Listeria	5	0	0	0	cfu/g	ISO 11290	

Definiciones microbiológicas

Referencia: Regulación (EC) No 2073/2005 sobre criterios microbiológicos en productos alimenticios

n = número de unidades que comprenden la muestra

c = número de unidades de la muestra que dan un valor entre m y M

- satisfactorio, si todos los valores observados son menores o igual que m

- aceptable, si un máximo de c/n valores están entre m y M y el resto de valores observados son menores o igual que m

- insatisfactorio, si uno o más de los valores observados son mayores que M o más que c/n valores están entre m y M

Impreso el 12-05-20

Ficha técnica generada electrónicamente bajo la supervisión del departamento QA de FrieslandCampina Professional.

Información nutricional

Valores nutricionales		Valor Indicativo	/100g	
Valor energético	KJ	882	K	
Valor energético	Kcal	211	Kca	
Total Grasas	-	20	g	
de las cuales	Grasas vegetales	0	g	
de las cuales	Lácteas	20	g	
de las cuales	Saturadas	14	g	
de las cuales	Mono insaturadas	4,9	g	
de las cuales	Poli insaturadas	0,6	g	
de las cuales	Colesterol	60	m	
Ácidos grasos trans	Grasas vegetales	0	g	
Total Hidratos de carbono	-	5,1	g	
de los cuales	Azúcares (Mono+Di)	3,5	g	
de los cuales	Sacarosa	0	g	
de los cuales	Glucosa/Dextrosa	0	g	
de los cuales	Fructosa	0	g	
de los cuales	Lactosa	3,5	g	
de los cuales	Malta	0	g	
de los cuales	Azúcares refinados	0	g	
de los cuales	Almidón	1,5	g	
de los cuales	Otros hidratos de carbono	0	g	
Polioles	Sorbitol	0	g	
Polioles	Otros polioles	0	g	
Total Fibras	-	0,1	g	
de los cuales	Inulina	0	g	
de los cuales	Celulosa	0	g	
de los cuales	Otras fibras	0	g	
Total Proteínas	-	2,7	g	
de las cuales	Lácteas	2,6	g	
de las cuales	Otras proteínas	0	g	
Sodio (Na)	-	60	m	
Sal	-	0,15	g	

Declaración nutricional

FrieslandCampina Professional es consciente de la gran importancia de proporcionar información nutricional precisa sobre sus productos. Por esta razón, sobre la base de la información de los proveedores, cualquier nutriente determinado se calcula automáticamente y se redondea dentro del sistema de gestión. Nos reservamos el derecho de actualizar y perfeccionar esta información como resultado de nueva información recibida de nuestros proveedores.

0747239	Descripción del producto Debic Culinaire Original 20% UHT 6x2 L	
Activado el 28-02-20	Creado el 28-02-20	Spec./Rev. 0747239 [17]

Embalaje – Embalaje interno (Embalaje primario)

Tipo embalaje

	Observaciones
Botella	

Identificación

		Descripción
Tipo	-	Impreso
Código de lote	Formato	THT BBD dd/mm/aaa; Lxx hh:mm
Código de lote	Descripción	THT=BBD; dd=día; mm=mes; aaaa=año; DDD=día de producción; Lxx=número de línea; hh:mm=hora;
Código de lote	Posición	Tapón (líneas 2 + 3)
Caducidad	Formato	THT dd/mm/aaaa
Caducidad	Descripción	THT = BBD; dd=día; mm=mes; aaaa=año
Caducidad	Posición	Tapón

Detalles embalaje

	Nº Elementos	Materiales	Peso	UdM
Botella	1	PET (Botella)	54	g
Manga	1	PET film	3,91	g
Tapón	1	Plástico	3,1	g

Dimensiones/Peso

	Valores	UdM	Observaciones
Largo	94	mm	
Ancho	94	mm	
Alto	314	mm	
Diámetro		mm	No aplica
Peso Neto	2,021	kg	
Peso Bruto	2,082	kg	

Cantidad declarada

	Si/No	Cantidad	UdM	Observaciones
Cantidad declarada (e)	si	2	l	

Impreso el 12-05-20

Ficha técnica generada electrónicamente bajo la supervisión del departamento QA de FrieslandCampina Professional.

0747239	Descripción del producto Debic Culinaire Original 20% UHT 6x2 L	
Activado el 28-02-20	Creado el 28-02-20	Spec./Rev. 0747239 [17]

Embalaje – Embalaje externo (Embalaje secundario)

Tipo embalaje

	Observaciones
Caja	

Identificación

		Descripción
Tipo	-	Impreso
Código de lote	Formato A	3xxxxx BBD: dd/mm/aaaa DDD hh:mm Lxx
Código de lote	Formato B	No aplicable
Código de lote	Descripción A	3xxxxx=WO-número; dd=día; mm=mes; aaaa=año; DDD=día de producción Lxx=número de línea; hh:mm=hora;
Código de lote	Descripción B	No aplicable
Código de lote	Posición A	En un lateral
Código de lote	Posición B	No aplicable
Caducidad	Formato	dd/mm/aaaa
Caducidad	Descripción	dd=día; mm=mes; aaaa=año
Caducidad	Posición	En un lateral

Detalles embalaje

	Nº Elementos	Material de embalaje	Peso	UdM
Etiqueta	1	Papel/Cartón	0,37	g
Caja	1	Papel/Cartón	195	g

Dimensiones/Peso

	Valores	UdM	Observaciones
Largo	291	mm	
Ancho	197	mm	
Alto	327	mm	
Diámetro		mm	No aplica
Peso Neto	12,127	kg	
Peso Bruto	12,687	kg	

Impreso el 12-05-20

Ficha técnica generada electrónicamente bajo la supervisión del departamento QA de FrieslandCampina Professional.

0747239

Descripción del producto
Debic Culinaire Original 20% UHT 6x2 L



Activado el 28-02-20

Creado el 28-02-20

Spec./Rev. 0747239 [17]

Embalaje – Embalaje para transporte (Embalaje tercero)

Identificación

		Descripción
Tipo	-	Etiquetado
Código de lote	Formato	Ver archivo adjunto
Código de lote	Descripción	Ver archivo adjunto
Código de lote	Posición	Etiquetado en los 4 laterales del pallet
Caducidad	Formato	Ver archivo adjunto
Caducidad	Descripción	Ver archivo adjunto
Caducidad	Posición	Etiquetado en los 4 laterales del pallet

Detalles embalaje

	Nº Elementos	Material de embalaje	Peso	UdM
Pallet	1	Madera	22000	g
Etiqueta	4	Papel/Cartón	9,2	g
Film retráctil	0,196	Plástico	196,1	g

Dimensiones/Peso

	Valores	UdM	Observaciones
Largo	1200	mm	
Ancho	800	mm	
Alto	1452	mm	
Diámetro		mm	No aplicable
Peso Neto	776,064	kg	
Peso Bruto	834,14	kg	

Composición

	Núm.	Observaciones
Nº Unidades / Embalaje secundario	6	
Nº Cajas / Capa	16	
Nº Capas / Pallet	4	

Impreso el 12-05-20

Ficha técnica generada electrónicamente bajo la supervisión del departamento QA de FrieslandCampina Professional.

0747239

Descripción del producto
Debic Culinaire Original 20% UHT 6x2 L



Activado el 28-02-20

Creado el 28-02-20

Spec./Rev. 0747239 [17]

Información sobre alergias (ALBA)

Lista legal

	Presente	Comentarios
Cereales que contengan gluten	No	
Trigo	No	
Centeno	No	
Cebada	No	
Avena	No	
Espelta	No	
Kamut	No	
Crustáceos y productos derivados	No	
Huevos y productos derivados	No	
Pescado y productos derivados	No	
Cacahuets y productos derivados	No	
Soja y sus productos	No	
Leche y sus derivados	Sí	
Frutos secos y productos derivados	No	
Almendras	No	
Avellanas	No	
Nueces	No	
Anacardos	No	
Nueces pecan	No	
Nueces de Brasil	No	
Pistachos	No	
Nueces de Macadamia / nueces de Queensland Australia	No	
Apio y productos derivados	No	
Mostaza y productos derivados	No	
Sésamo y productos derivados	No	
Dióxido de azufre y sulfitos (SO ₂)	No	
Altramuz y sus productos	No	
Moluscos y productos derivados	No	

Lista adicional

	Presente	Comentarios
Lactosa	Sí	
Cacao	No	
Glutamato (E620-E625)	No	
Aves de corral	No	
Cilantro	No	
Maíz	Sí	
Plantas leguminosas	No	
Ternera	No	
Cerdo	No	
Zanahoria	No	

Impreso el 12-05-20

Ficha técnica generada electrónicamente bajo la supervisión del departamento QA de FrieslandCampina Professional.

Declaraciones y Legislación

Conformidad legal general

Con el mejor de nuestros conocimientos, adjunto declaramos que los productos producidos por FrieslandCampina Professional están de acuerdo con la legislación europea y local actual. FrieslandCampina Professional es una compañía que vende natas y productos lácteos y está aprobada por autoridades locales. Para asegurar el alto nivel de calidad que representamos, FrieslandCampina Professional tiene varios sistemas de gestión de certificados de calidad.

Declaración OGM

Con el mejor de nuestros conocimientos y basándonos en las declaraciones de nuestros proveedores, adjunto declaramos que este artículo no contiene ningún ingrediente del origen OGM como está mencionado en la Regulación (EC)1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de Septiembre de 2003 sobre la comida y la alimentación genéticamente modificadas. El producto por lo tanto no tiene que ser etiquetado desde el origen OGM. Las declaraciones y afirmaciones de los proveedores son cuestionadas como parte de nuestro programa de auditoría a los proveedores.

Declaración de ionización

Con el mejor de nuestros conocimientos y basándonos en las declaraciones de nuestros proveedores, adjunto declaramos que este producto no contiene ningún ingrediente que haya sido ionizado. Las declaraciones y afirmaciones de los proveedores son cuestionadas como parte de nuestro programa de auditoría a los proveedores.

Declaración de contaminantes

Con el mejor de nuestros conocimientos y basándonos en declaraciones de nuestros proveedores, declaramos que los productos producidos por FrieslandCampina Profesional cumplen con la legislación Europea concerniente a los contaminantes (incluyendo metales pesados, micotoxinas, pesticidas, herbicidas y dioxinas). Las declaraciones están basadas en un programa nacional de vigilancia de contaminantes de la leche y de la evaluación de riesgos HACCP de la planta de producción. Todos los resultados del programa nacional de vigilancia están por debajo de los estándares máximos establecidos por la legislación holandesa y CE, relativa a los contaminantes. Las declaraciones y afirmaciones de los proveedores son cuestionadas como parte de nuestro programa de auditoría a los proveedores.

Declaración de responsabilidad

Esta especificación que se entrega en calidad de información fue elaborada exacta y totalmente en base a nuestro conocimiento y experiencia en el momento de la elaboración de la misma. Esta especificación, sin embargo, es el expediente de la composición del producto en el momento de la redacción de la ficha. Como productor, nos reservamos el derecho de alterar la composición del producto. Por lo tanto, esta especificación puede estar sujeta a modificación. Por lo que es recomendable conocer directamente las especificaciones más recientes en caso de que una decisión importante con respecto a la transformación posterior del producto dependa de la composición de nuestro producto. Para obtener más información y certificados, por favor póngase en contacto con su representante de ventas.

Declaración de alérgenos

Con el mejor de nuestros conocimientos y basándonos en las declaraciones de nuestros proveedores y en los equipos HACCP de nuestras plantas, adjunto declaramos que los productos producidos por FrieslandCampina Professional cumplen con la legislación europea actual en cuanto a alérgenos (incluyendo la contaminación cruzada). Las declaraciones y afirmaciones de los proveedores son cuestionadas como parte de nuestro programa de auditoría a los proveedores.